

28 SEP
189883



189883

**MALA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL**

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

que por VEINTE años se solicita para todo el territorio español sus Colonias y Protectorado por: "NUEVO PROCEDIMIENTO, CON SU DISPOSITIVO CORRESPONDIENTE, PARA LA CONSERVACION DE VINOS, SIDRAS Y SIMILARES", a favor de Don Luis Martinez de Echegoyen y Roitegui, de nacionalidad española, residente en BILBAO, Bidebarrieta, número 3, 1^o.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente patente de invención, como su enunciado indica, a un nuevo procedimiento para la conservación de bebidas y al correspondiente dispositivo para su aplicación, formando ambos un solo objeto inseparable.

5 El vino, por su constitución delicada, exige, para su conservación, una serie laboriosa de cuidados. Desgraciadamente, a menudo, y apesar de estos, no se llega a obtener los resultados apetecidos, encontrándose aquél sometido a evoluciones no siempre favorables -evaporación,
10 influencia del aire, originando la pérdida de graduación

- a - 1 89883



alcohólica- o expuesto a enfermedades de tipo bacteriano, como el pique, la fermentación, la niebla, la rotura o casse, etc., siendo la mayoría de las veces, foco de infección y hogar propicio al desarrollo de la flor generadora y bacterias de aquellas, la arpillera que acompaña al tapón de madera o corcho que taponan el envase conteniendo el vino.

De todo tiempo, al envasar éste en barricas, se ha procedido y procede a un azufrado preventivo de las mismas, a fin de destruir los gérmenes portadores de enfermedad que en ellas pudieran albergarse. Por desgracia, la acción antiséptica del azufre es de corta duración y el vino, encontrándose sin protección, no puede luchar ni defenderse, estando a merced de las bacterias que poco a poco van adueñándose del ambiente, hasta provocar la enfermedad de aquél.

Con el objeto del presente invento, se facilita al vino o bebida envasada una protección permanente, creando y manteniendo un ambiente aseptico que lo inmuniza contra cualquier genero de ataque microbiano.

Consiste esencialmente en disponer en un punto interior de la barrica o envase de que se trate de un pequeño depósito en el que se vierte una solución aséptica dosificada segun la clase del vino, sus características y tambien de la capacidad del envase. Este depósito tiene una pequeña comunicación con el exterior al objeto de que por ella penetre aire purificado al pasar a traves de la solución aséptica, originando el desprendimiento de gas aseptico en el interior del envase.

La composición de la mencionada solución aseptica es la siguiente:



- 3 - 189883

10 gramos de metabisulfito de potasa sólido, y
1 gramo de ácido tartárico,
por cada litro de agua.

Esta solución aseptica reúne las condiciones exi-
45 gidas para asegurar la perfecta conservación del vino,
manteniendo de manera permanente el ambiente aseptico en
el interior del envase, de forma que los microbios engen-
dradores de enfermedad son automáticamente destruidos.

No obstante, y con el fin de complementar y favo-
50 recer hasta el máximo los efectos de esta solución, en su
forma de gas desprendido, es tambien necesario el empleo
de comprimidos de la misma solución, dosificada en forma de
sólido. La acción conjunta del gas y de los comprimidos
en disolución realizan la inmunización total del vino,
55 conservandole en perfectas condiciones.

Para la aplicación del presente procedimiento, y
formando parte integrante de él, se propone la adopción
de un tapón-recipiente, de forma cónico-cilíndrica, en cuyo
interior existe el depósito para la solución aseptica que
60 antes se ha mencionado.

Está constituido por dos cuerpos, uno el inferior
de aproximadamente dos tercios del total, de forma cilín-
drica y otro superior de forma tronco-cónica. Este cuerpo
superior presenta en su centro una abertura circular que
65 se comunica con el depósito cilindrico y por la cual se
introduce un tubo de cristal que lleva en su extremo un
corcho mediante el cual se sujeta a la boca del tapón.
Aproximadamente en el punto de unión de ambos cuerpos,
existe un orificio para establecer la comunicación con el
70 interior del depósito.

20 JUL 1954



1 89883

Para mejor comprensión, nos referiremos al dibujo adjunto, dado solamente a título de ejemplo, en el que:

La fig. 1 muestra el tapón recipiente.

La fig. 2 el tubo de cristal con el corcho para sujeción.

La fig. 3 representa en corte la parte superior de una barrica en la que se ha aplicado el procedimiento descrito y presenta la colocación del tapón recipiente.

En dichas figuras se aprecian las siguientes referencias:

- 1- es el cuerpo cilindrico
- 2- la parte tronco-cónica.
- 3- la boca del tapón
- 4- el orificio de comunicación con el depósito interior.
- 5- nivel aproximado que debe alcanzar la solución aseptica en el depósito.
- 6- corcho de sujeción del tubo de cristal.
- 7- tubo de cristal

La función de este dispositivo con respecto al procedimiento que constituye el objeto de esta patente, es el siguiente:

En el interior del depósito que forma la parte cilíndrica -1- del tapón-recipiente, se vierte la solución aseptica en proporción conveniente, según se ha explicado antes, siendo preferible que no sobrepase la señal del nivel -5-. Este tapón-recipiente se coloca sobre la boca de la barrica o envase de que se trate, según se ilustra en la figura 3, cuya colocación se facilita por la forma tronco-cónica de la parte -2- del mismo. Se introduce por la boca

28 SEPT. 1911
189883



-3- el tubo de cristal -7- y se sujeta por medio del cor-
cho -6- a que va adosada.

El aire del exterior que penetra por el tubo -7-
forma un gas con las emanaciones de la solución aseptica
105 y, por el orificio -4- penetra en el interior de la barrica
o recipiente formando el ambiente aseptico preciso para
mantener el líquido en perfectas condiciones de conserva-
ción.

Con el procedimiento descrito se logran innume-
110 rables ventajas ademas de la principal de conservar el
vino o sidra en inmejorables condiciones, que son:

1ª.- La sencillez del procedimiento y su facili-
dad de adaptación a cualquier tipo de barrica o envase
análogo.

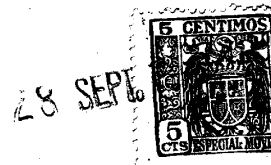
115 2ª.- Porque al impedir la evaporación la presen-
cia de gas aseptico, se suprime la periodica operación de
relleno, lo que representa una economia sustancial.

3ª.- Por el hecho de estar sometido el vino a
una acción aséptica constante purificando de manera abso-
120 luta el medio ambiente, purificación tan necesaria a la
✓ conservación del vino, el número de trasiegos se ve sensi-
blemente disminuido, quedando estos reducidos a dos al año.

4ª.- Esa acción aséptica constante, siendo indife-
rente la capacidad del envase y la cantidad que el mismo
125 contiene, permite que las barricas puedan irse vaciando
a medida de las necesidades de la clientela, es decir, li-
tro por litro, sin que por ello, el vino restante en el
envase tenga nada que temer, por estar completamente prote-
gido por la acción de la solución aséptica contenida en el
130 recipiente, pudiendo, por lo tanto, ser consumido hasta la

1 89883

- 6 -



última gota en las mejores condiciones.

5ª.- El tapón de madera o corcho que sirve a taponar la boca de la barrica queda suprimido.

135 6ª.- Con el mismo motivo, también queda suprimida la arpillera que, como queda dicho, es foco de infección donde nacen y se desarrollan la flor generadora y las bacterias de aquéllas.

140 7ª.- Su economía pues se evitan sendas manipulaciones, tales como las de los trasiegos, las del relleno, y se aprovecha hasta la última gota del vino contenido en el envase.

145 El procedimiento descrito es susceptible de sufrir modificaciones que no alteren su esencialidad característica, como por ejemplo la sustitución de los productos citados por otros que produzcan el mismo efecto, sus proporciones, y el formato o acoplamiento del recipiente que lo contiene, sea en forma de tapón o no. A este efecto se hace constar que cualquiera de estas variaciones se considerará a todos los efectos como comprendida en la presente patente de invención, sean cualquiera las circunstancias que concurran.

150

N O T A

=====

Descrito suficientemente el objeto del invento se declaran de novedad y propia invención las siguientes:

R E I V I N D I C A C I O N E S

155 1ª.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo correspondiente, para la conservación de vinos, sidras y similares, caracterizado por la disposición, dentro de la barrica o depósito que contiene el líquido, de un pequeño recipiente que contiene una solución aséptica formada por los siguientes componentes y en las proporciones que también se

160



189883

indican:

10 gramos de metabisulfito de potasa sólido, y
1 gramo de ácido tartárico.

por cada litro de agua.

165

2^a.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo correspondiente, para la conservación de vinos, sidras y similares, según la reivindicación anterior, caracterizado porque conjuntamente con la solución antes indicada se emplean unos comprimidos de la misma solución, dosificada

170

en forma de sólido, mediante los cuales se completa la acción de inmunizar el líquido contra los agentes nocivos del mismo.

175

3^a.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo correspondiente, para la conservación de vinos, sidras y similares, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por la disposición de un tapón-recipiente en cuyo interior presenta un depósito en el que se vierte la solución antes mencionada, cuyo tapón se aplica a la barrica o envase que contiene el líquido, cerrándolo convenientemente.

180

4^a.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo correspondiente, para la conservación de vinos, sidras y similares, según la reivindicación anterior, caracterizado porque el tapón-recipiente indicado presenta una abertura cilíndrica al exterior por la que se introduce un tubo de cristal de longitud conveniente, el cual se mantiene en posición y se sujeta por medio de un corcho que lleva en su extremo y que se aloja en la boca del tapón.

185

5^a.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo correspondiente, para la conservación de vinos, sidras y similares, según las reivindicaciones 3 y 4, caracterizado

190

1 89883 - 8 -

20 JUL



195 porque el tapón-recipiente presenta en su parte inferior
cilindrica, que constituye el depósito de la solución
aseptica, y a conveniente altura un orificio por el que
se comunica con el exterior, que resulta ser el interior
de la barrica o envase del líquido a conservar, así como
una indicación del nivel máximo que debe alcanzar la so-
lución vertida en él.

200 6ª.- Nuevo procedimiento, con su dispositivo corres-
pondiente, para la conservación de vinos, sidras y simila-
res, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado
porque el aire que penetra por el tubo de cristal se puri-
fica al pasar por la solución aseptica indicada y forma
con ésta un gas aseptico que sale por el orificio antes
citado y forma en el interior de la barrica un ambiente
205 inmunizador perfecto.

7ª.- "NUEVO PROCEDIMIENTO, CON SU DISPOSITIVO
CORRESPONDIENTE, PARA LA CONSERVACION DE VINOS, SIDRAS Y
SIMILARES".

210 Todo tal y como queda descrito en la presente me-
moria que consta de ocho Hojas escritas a maquina por una
sola cara y dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid 28 de Septiembre de 1.949

LUIS TELERA

REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

1 59883

Luis Martinez de Echegoyen y Roitegui

Hoja única.

Fig. 1

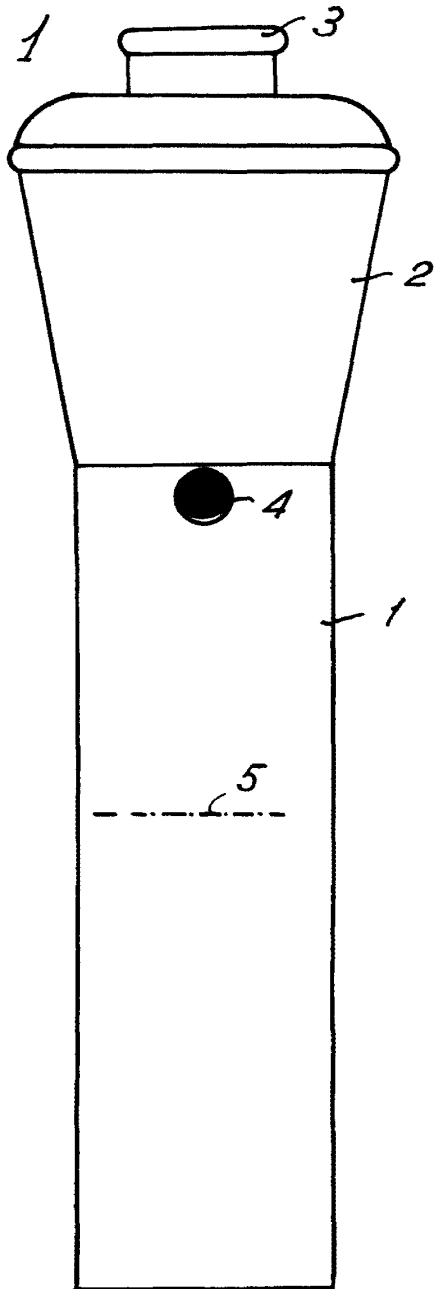


Fig. 2

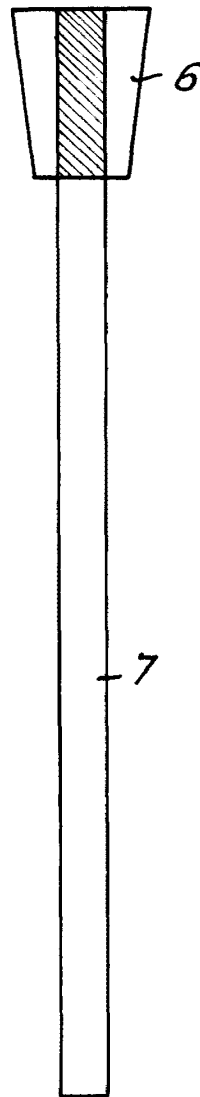
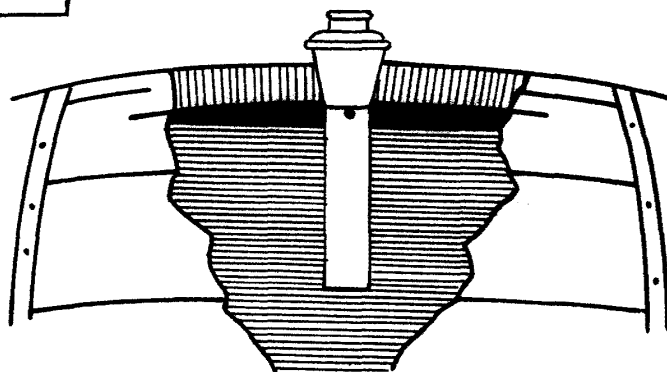


Fig. 3.



Escala variable.

MADRID 28 SEPTIEMBRE 1949
I.I.